

Oog voor details

Restaurant Rue de la Plume, verborgen parel in Alkmaar

Ze begonnen hun horecacarrière in de afwas en nu, een dikke twintig jaar later, hebben ze een goedlopend restaurant in de Veerstraat in Alkmaar: 'Truus en Bep' ofwel chef-kok Luella Molenaar en sommelier Madelene van Zoelen van Restaurant Rue de la Plume. Een op-en-top op elkaar ingespeeld duo ('geen setje') en verzot op wortel met kaneel en Enate-wijn.

Tekst: Marleen van Loon

Foto's: Arjan de Lange



Menig chef-kok begint zijn of haar carrière in de afwas. Chef-kok Luella Molenaar van Restaurant Rue de la Plume in Alkmaar inclusief. "Al snel had ik door dat wanneer je een beetje leuk meedoet, je vanzelf meer in de keuken mag helpen. Ik was toen al erg creatief en ik vond het heerlijk om met mijn handen te werken." Van het een kwam het ander. Luella volgde een koksopleiding en werkte bij verschillende restaurants. "Op mijn dertigste vroeg ik me af: blijf ik op middenklas niveau koken of trek ik mijn stoute schoenen aan en ga ik een stapje hoger." Luella trok haar stoute stappers aan en benaderde Lucas Rive van tweesterrenrestaurant De Bokkedoorns



in Overveen. Met succes. Ze trad bij de meesterkok in dienst en werkte een aantal jaar onder hem. "Het belangrijkste wat hij me heeft meegegeven, is dicht bij mezelf blijven. Qua koken heb ik het zoetje, het zuurtje en het krokantje wat in een gerecht hoort te zitten van hem overgenomen." Madelene had van jongs af aan affiniteit met wijn. "Mijn vader had een prachtige wijnkelder met klassieke wijnen waar we er regelmatig een uitzochten om



samen van te genieten. De grote namen uit de Bordeaux en de Bourgogne waren in zijn wijnkamer te vinden", mijmert ze. Madelene ging naar de middelbare hotelschool en leerde de fijne kneepjes van het wijnvak van Peter Klosse. "Daarna ben ik me blijven ontwikkelen door veel te lezen en te proeven, want ook de ontwikkelingen op het gebied van wijn gaan door. Momenteel volg ik een internationale wijnopleiding."

'We kunnen dit'

In 2012 kreeg Luella een baan aangeboden bij Restaurant Posthoorn in Monnickendam. Hier kwam ze weer in contact met Madelene: "We kenden elkaar van een ander bedrijf waar we samen hebben gewerkt. Bij de Posthoorn werkte ik als assistent-sommelier. Daarnaast werkte ik ook als gastvrouw bij Rue de la Plume in Alkmaar, toen nog onder de vorige eigenaar. Op een gegeven moment gaf hij te kennen de zaak te willen verkopen en heb ik Lu er bij betrokken. Ik vroeg haar: 'Waarom nemen wij het restaurant niet over? Jij kan heel goed koken en ik ben goed aan de voorkant. We kunnen dit samen.'" De dames gingen



ervoor en in januari 2016 waren ze trotse eigenaars van Rue de la Plume. Een makkelijke begin hadden ze niet. Luella: "Om reclame te maken, hebben we op een gegeven moment snoepjes gemaakt en die met een visitekaartje uitgedeeld bij de finish van de Vierdaagse hier in Alkmaar." En toen was daar ineens de recensie in Over de Tong. "We kregen een 9,5!" zegt Madelene, nog steeds enthousiast. "Dat vond ik echt waanzinnig en wow, wat een impact heeft die recensie gehad. De drukte van Over de Tong heeft een jaar aangehouden en nog steeds zeggen mensen: 'We hebben jullie toen in de krant zien staan'. Dat is al bijna drie jaar geleden. Bizar."



'Waanzinnig dat we van Over de Tong een 9,5 kregen'



Signatuur: Enate en wortel

Hoewel Madelene een wijnliefhebber pur sang is, staan er geen verzamelwijnen op de wijnkaart. "Nee, geen grote Bordeauxs of Bourgognes hier", grinnikt ze. "Ik word soms teruggefloten, want de wijnkaart wordt van lieverlee wel steeds uitgebreider. Ik ben natuurlijk helemaal gek van

wijn. Ideeën doe ik onder andere op bij proeverijen van onze vaste leveranciers. Vorig jaar brachten we een bezoek aan het Spaanse wijnhuis Enate. Het is zo ontzettend mooi hoe zo'n wijnmaker met passie over zijn product praat. Inmiddels hebben we zijn complete assortiment in huis", vertelt Madelene enthousiast. Wijzend naar een kast zegt ze:

"Kijk, daar staat een Enate Gewurztraminer. Ik ben er heel enthousiast over. Ja, deze wijn is typisch Madelene." Wanneer we vragen naar Luella's signatuur, vertelt ze geen signature dish te hebben. Tot haar befaamde worteltjes ter sprake komen. "Ik heb een keer worteltjes met honing en kaneel gepoft in de oven. Dat was erg lekker en we kregen er veel complimenten



over. Omdat ik zelf gek ben van zoetzuur heb ik daarna wortels in zoetzuur gegaard met kaneel. Sommige mensen vonden dat zo lekker, dat ze een zak mee naar huis namen. Dus als we het dan over signatuur hebben, dan zijn het mijn worteltjes."

Het zit 'm in details

Bij Rue de la Plume krijgen gasten een verrassingsmenu. Elke zeven tot acht weken staan hier nieuwe seizoensgerechten op. Luella: "Als mensen bij ons komen, wil ik wel dat ze iets nieuws proeven." Inspiratie

voor nieuwe gerechten doet de chef-kok op uit kookboeken, online of wanneer zij en Madelene elders gaan eten. "Meestal ontstaan nieuwe ideeën in mijn hoofd en is het gewoon een kwestie van uitproberen." Met 'details' onderscheiden Luella en Madelene zich van hun concullega's. "We zijn wel van de kleine details: leuke spulletjes voor de presentatie en mooi glaswerk. Bij ons ziet het er verzorgd uit", vertelt Madelene. "Ook op het bord", voegt Luella toe. "Daar ligt overigens wel wat op. Wanneer gasten bijvoorbeeld eendenborst bestellen, krijgen ze een stuk vlees. Aan

bakjes aardappel en sla doe ik niet. Met de groentes op het bord is iets gedaan. Het is verfijnd." Dat Luella en Madelene oog hebben voor detail zien we overal in het restaurant terug. In hun zelf ontwikkelde kaaswagen. In de mooie amusegimmicks (gemaakt door Madelene's vader, red-), zoals een houten dobbelsteen of de rode kaasberries. In de verse, fleurige bloemen die op de bar staan. In het stijlvolle interieur. Zelfs hun rode 'werk-Nikes' zijn op elkaar afgestemd met hun bijnamen 'Truus' en 'Bep' op de achterkant vermeld.





Zoet, zuur en krokant

Stagiaire Joyce en Luella stellen de gerechtjes die we voorgeschoteld krijgen met zorg samen. Joyce maakt de amuse: een salade van gevogelte met een mayonaise van dragon, gepresenteerd in een ijschoontje in de houten dobbelsteen. Een smaakvol romig, hartig en krokant minihapje. Het eerste gerecht dat we mogen proeven, is zachtgegaarde zalm met zoetzure groenten. Een vrolijk, kleurrijk geheel

pandanblad. De kleuren van de panna cotta en het bord komen nagenoeg overeen. Het is bijna een stilleven, zo mooi zijn de ingrediënten samengesteld op het bord. Ook dit gerecht brengt een smaakexplosie teweeg. De panna cotta en de broche van pandanblad maken het romig en zoet. De rabarber en de rode besjes brengen frisheid en zuur en het koekje en de crumble zorgen voor hartigheid en umami. Qua structuren is het eveneens een feestje. Zachte en krokante componenten wisselen elkaar af.

‘We zijn van de details: leuke spulletjes en een verzorgde presentatie’



met zijdezachte zalm. De vis smelt op onze tong. De zalm wordt vergezeld met frisse, zoetzure groenten: knapperige radijs, de befaamde kaneelworteltjes en zachte bundelzwammetjes. De zoete, ietwat pittige gel van abrikoos is vol van smaak en combineert mooi met de zalm. We sluiten af met een panna cotta van rabarber met een buchukoekje ('buchu is een Zuid-Afrikaans kruid wat qua smaak lijkt op cassis'), een crumble van wasabi en een brood van

Rue de la Plume van Luella en Madelene. De dames zijn – met recht – trots op wat ze in drie jaar voor elkaar hebben gekregen. “We horen mensen vaak zeggen: ‘Jullie verdienen een ster’, maar dat hoeft helemaal niet en is niet waar we voor werken. Ons doel is mensen op onze manier laten genieten van eten en drinken. We hebben een mooie zaak en het gaat goed. Mensen komen terug om te eten. Wat willen we nog meer?”



Zachtgegaarde zalm met zoetzure groenten

Ingrediënten en bereiding:

Gaar de zalm indien mogelijk op 38 graden (45 minuten) of bak er een stukje witvis bij.

Maak 2 x het recept zoetzuur: 1 x met kaneel en 1 x met gember.

- 125 g witte wijn
- 125 g suiker
- 125 g azijn
- 125 g water
- kaneelstok
- 125 g witte wijn
- 125 g suiker
- 125 g azijn
- 125 g water
- gember
- sereh
- rode peper

Kook de bospeen beetgaar en laat het afkoelen in het zoetzuur met kaneel. Kook het zoetzuur met gember, sereh en rode peper en giet kokend over de bundelzwammetjes en laat daarna afkoelen. Snijd diverse soorten radijs dun op de mandoline en steek eventueel uit in elk gewenst vormpje en leg de radijsen op ijswater (dat ontleent de scherpe smaak). Serveer er eventueel wat rijpe avocado en broodcroutons bij. Maak de radijsen aan met een mooie azijn en extra vergine olijfolie en zout en peper naar smaak.

Panna cotta met rabarber en een krokant koekje

Ingrediënten en bereiding:

Kook de rabarber met kaneel, sinaasappel en suiker gaar tot een compote en laat daarna afkoelen.

Voor de panna cotta:

- 350 g room
- 50 g sinaasappelsap
- 50 g suiker
- Specerijen naar smaak, zoals kaneelstok, vanillepeul of pandanblad

Voor het krokante koekje:

- 1 ei
- 100 g suiker
- 200 g boter
- 300 g bloem
- 1 lepel citroenrasp
- snufje zout
- specerijen naar smaak

Laat dit trekken/inkoken op het vuur tot 350 gram. Voeg daarna 2 blaadjes gelatine toe. Vervolgens zeven en afkoelen tot het gaat binden/opstijven. Spatel 100 gram opgeslagen room er doorheen en giet het in een gewenst model/glas en laat het opstijven. Serveer de rabarbercompote erbij en een bolletje aardbei ijs en je hebt een heerlijk dessert. Voor het krokante koekje kneed je alle ingrediënten samen tot een deeg. Daarna steek je een gewenst vormpje uit. Bak de vormpjes in de oven op 180 graden tot een goudbruin koekje en serveer dit bij de panna cotta. De afsnijdsels van het afgebakken koekje kunnen eventueel worden doorgedraaid in de keukenmachine tot een crumble voor bij het ijs.